686

[illegible]

NAUKA
O POWSZECHNYM
ROSLIN SUSZENIU
CZĘSC I.

O Jarzynach, Sałatach, i Korzeniach Warzywnych, iakim sposobem suszone i w Papier pakowane być maią.

DLA POMNOŻENIA SPOSOBOW WYŻYWIENIA SIĘ DO DRUKU PODANA

PRZEZ

JANA JERZEGO *EISEN*

Tormeńskiego w Inflantach Pastora, wolney ekonomiczney w Petersburgu Społeczności Towarzysza.

WYKŁAD Z NIEMIECKIEGO
POWTORE WYDRUKOWANY.

W WARSZAWIE
u P. DUFOUR Konf: Nadw: Druk J. K. Mci, Dyrek: Druk: Korp: Kad:

M. DCC. LXXXIX.

Szacunek i pożytek ſuſzenia roślin.

SUſzenie iarzyny rownie iako i zioł lekarſkich nie ieſt rzeczą nową. Od dawnego czaſu wiedzą ludzie ſuſzyć ſzpinak, ſzczaw, pietruſzkę, kopr, groch zielony w ſtrączkach i bez ſtrączkow, faſolę, rzepę, karczochy &c. Wieśniacy Finlandſcy ku Laponii mieſzkaiący ſuſzą także liście kapuściane. Takowe ſuſzenia ſą moim zdaniem rownie dawne, iak robienie ſiana z trawy.

Rozumiem tylko, że ſztuka, ktorą tu opiſuię, ieſt nowa z naſtępuiących miar.

1mo. Że podaię powſzechną roślin ſuſzenia naukę, rozciągnioną do wſzyſtkich zgoła na potrawy ſłużących rzeczy ogrodowych, i zioł, tak domowych iako też i polnych, kwaſzonych i nie kwaſzonych.

2do. Że ſpoſob moy ſuſzenia doſkonaley zachowuie roślinom ſuſzonym farbę, ſmak, moc i właściwą przyiemność, a przytym że mogą być mocniey wyſuſzone.

3tio. Ile wiedzieć mogę nowym ieſt wynalazkiem pakowanie w papier ſuſzonych rzeczy, ktore tym ſpoſobem nie zabieraiąc wiele mieyſca, łatwo od podrożnych zabrane być mogą. Upakowawſzy ie mocno, zabiega ſię doyściu powietrza, wilgoci, pleśni, nie zaſzkodzi im, ani kurz, ani pająki, ani muchy, ani inne robactwo. Smak ſwoy w paczkach papierowych dłużey zachowaią. Rzeczy ſłużące do zrobienia potraw i używane w gotowaniu zamiaſt korzeni, razem upakowane być mogą, naprzykład: przymięſzay do zielonego grochu razem i liścia pietruſzki; do ſiekaney kwaśney kapuſty pieprzu, kminku i cebuli &c. do ſłodkiey kapuſty trochę muſzkatowego kwiatu. Na ſupę z zieleniny zmięſzay

razem ſzczaw, ſzpinak, endywią, ſałatę, trybulę, ſzparagi, pietruſzkę i ſelery z korzeniami i liściami, pory, ſzczypior, borak, eſtragon, bazylikę. &c. Rożne przepiſy ſłużą do zrobienia z zieleniny ſmaczney ſupy. Naprzykład na ſkorbut: Weź warzęchy (*cochlearia*) boboniku (*becabunga*) każdego po funcie iednym, rzeżuchy wodney i ogrodowey każdey po poł funta, oſtrożkow (*flores calcatrippæ*) albo niedoyrzałego ich naſienia ieden łot. Dla zmnieyſzenia goryczy i dodania ſmaku ſupie przyłoż oſtu, podagryczniku (*Podagraria*) ſałaty, endywii po poł funta: eſtragonu, boraku, bazyliki, trybuli &c. po łocie iednym. Cebuli, rokambułu, porow, ſzczypioru, ktore z nich będzie na dorędziu puł funta. I takim ſpoſobem na biegunkę krwawą, na chorobę, *arthritis vaga* zwaną, ſupy właściwe zgotować można. Jeżeli można zrobić ſobie z kuchni lekarſtwo

zdaie się, iż ieden ieſt ten moy ſpoſob. Nie lepieyże byłoby pożywać ſupę z ziołkami ſmaczną, a niżeli pić ziołka proſto odgotowane i tyzanny, kiedy i bez tego ieść potrzeba? takowey medycyny praktyka byłaby nowym chimii rozdziałem.

4to. I to rzecz nowa, że z ſuſzoney zieleniny i korzeni warzywnych potrawa zrobi się w kwadranſie iednym, a naydłużey w poł godziny, co w obozie, w drodze albo na morzu wielką będzie wygodą, dla oſzczędzenia drew przez krotkie gotowanie, i wody ſtudzienney na okrętach drogiey.

5to. Na oſtatek ſuſzenia roślin dzieło iak nayobſzerniey rozprzeſtrzenić łatwo ieſt, a znane dotąd ſuſzenie w piecach rowney łatwości mieć nie może.

Powſzechne roślin ſuſzenie pomnaża ſpoſoby wyżywienia się, mogąc używać ſuſzonych, kiedy o świeże tru-

dno, i kiedy według czasu wcale ich niemasz, staną się suszone większą potrzebą, a z tey przyczyny więcey się zbierze polnych i około ogrodow więcey będze starania; z naci odrzynanych w iesieni, dla przechowania zimowego, iako to rzepy, rzodkwi, burakow, marchwi, kuczmorki, kalarepy cykoryi, pietruszki, selerow &c. iuż nie tak siła wyrzuci się za rzecz niepotrzebną, ale wysuszy się, mniey się zachowa do złych piwnic i mniey zgniie. Co na targu przedać ogrodnikowi nie trafi się, to on nie wyrzuci, iako zwiędłe, ale wysuszy. Będzie on z większą pilnością około ogrodowin swoich pracował, kiedy nie tylko świeże ale i wysuszone będzie mogł sprzedać.

Pomnaża ieszcze takowe suszenie sposob wyżywienia się z strony zdrowia, bo potrawy z ogrodowin są naypierwszym pokarmem człowieka, utrzymuiąc krew w naturalnym iey sta-

nie; a ofobliwie ſłuży zielenina kwaſkowata przy nieuchronnym zażywaniu wody niezdrowey, przy powietrzu wilgotnym i zgniłym, przy zaraźliwych chorobach, przy ſzkodliwym a zbytecznym mięſa iedzeniu, a tak ſą razem i pokarmem i lekarſtwem. Ten więc artykuł ieſt naycelnieyſzy między ſpoſobami wyżywienia ſię; zdrowie pomnaża, ieſt nam nayprzyiemnieyſzy, ieſt między wſzyſtkiemi pokarmami nayłżeyſzy i naypewnieyſzy do nabycia, a przez ſuſzenie łatwo przewieziony i chowany być może. Schowałem naprzykład w komorze wilgotney paczkę ſelerow ſuſzonych z nacią i mocno ugniecionych, w drugim roku dobywſzy ich, znalazłem rownie piękne, zielone i białe, a oblawſzy takowe talerzyki ukropem, ledwo nie tak dobre i piękne iak świeże doznałem.

Nie chwalę ia tę ſztukę dla prożney iakowey okazałości, i owſzem czynię

to z nieiakim przymuſem, ale iednak z powinności, ażebym pożyteczney oczywiście rzeczy ziednał tym prędſzą w powſzechnym przyięciu iey zaletę Wſzakże według zwyczaiu nie mamy za złe, kiedy nam goſpodarz o potrawach ſwoich wſzyſtko powie, co tylko wie, że gościom ſprawi apetyt.

Takowe ſuſzenie przyda ſię wielce 1mo. Na morzu, gdy ſtrawa na okrętach przyiemnemi, zdrowemi i chorobom żeglarſkim, iako to ſkorbutowi zabiegaiącemi i leczącemi potrawami pomnoży ſię; albowiem kwaſzone ogrodowiny pomocnym ſwoim kwaſem, rownie iako i do ſałaty ſłużące, przeſzkadzaią złym ſkutkom pochodzącym z wilgoci morſkiego powietrza, z exhalacyi znaczney liczby ludzi w ſzczupłym mieyſcu będących na kupie, zabiegaią zaraźliwym chorobom, ſzkodliwości zaſtarzałey i prawie zaguiłey wody ſtudzienney; nadto też ogrodo-

winy tak kwaſzone iako i kwaſu niemaiące umnieyſzaią złych ſkutkow pochodzących z iedzenia ſłonego mięſa i ſłonych ryb. Ze ſpoſobu łatwego ſuſzenia roślin każda nacya zyſkuie korzyść dobierania ſobie takich ogrodowin, do ktorych z młodości ieſt przyzwyczaiona. W Roſſyi podobaią ſię barſzcze z kwaśney kapuſty i z zieleniny zrobione, ſzczu nazwane, innym przypada do guſtu ſama kwaśna kapuſta, drugim ſłodkie ogrodowiny, a inni na oſtatek i kwaśne i ſłodkie lubią. W przeciągu długiego czaſu, oczywiſta ieſt rożnica, czyli ia ſame mięſo, ryby świeże i ſolone, groch, kaſzę mam do iedzenia, czyli też rożne przy tym iarzyny, do ktorych ieſtem przyzwyczaiony mieć mogę. Rownie też:

2do. Takowe ſuſzenie pożyteczne będzie okrętom kupieckim, a oſobliwie płynącym do Indyi, Grænlandyi, także rybakom śledzi &c. Przyiaciela

mego z Anglii do Polu południowego płynącego Xiędza Förstera, radbym był wiedział opatrzonego takiemi suchemi ogrodowinami, ażeby nie był przymuszony szukać w ziemi, DEL-FUEGO, rzeżuchy i pietruszki, iako osobliwego skarbu i lekarstwa na skorbut. Dałbym przez to okazyą mężowi temu ciekawemu i sprawnemu przywiezienia z tamtych Kraiow roślin iakich rzadkich wysuszonych. Zdaie mi się, że w przyszłym czasie będzie można obeyść się bez ziołka przeciw skorbutowi w Szpicberku służącego.

3tio. Przyda się także suszenie roślin Woysku w polu i marszu będącemu. Jeden koń uciągnie we dwudziestu pudach ogrodowin suchych, tyle co 400. albo 800. pudow zaważyłyby świeże, a żołnierz może mieć na ieden albo dwa miesiące prowizyą w kieszeni. Tym sposobem on w każdym czasie i mieyscu byłby iarzyną opatrzony. Nie tylko markietani mo-

gliby mieć na przedanie ſuſzone warzywo, ale Officer i żołnierz ſpoſobność znaydzie doſtania iey. Nie mam przyczyny dłużey rozſzerzać ſię nad tym przedmiotem; odwołuię ſię raczey do każdego, co czaſem nadto, a czaſem żadney w tey mierze nie miał wygody. Przypominam tylko, że w obozie dość często ſchodzi na czaſie, wodzie i drzewie, a ſuſzona iarzyna prędko ſię uwarza.

4to. Przyda ſię także ſuſzenie roślin Garnizonom w fortecach obleżonym, ktore z ogrodow ſwoich kuchennych w takową porę pożytku mieć żadnego nie mogą.

5to. Karawanom żywność ſwoią z ſobą wożącym, kwaſzone ogrodowiny mniey od innych czyniąc pragnienia, ſą naybardziey zdatne.

6to. Karczmarzom, ktorzy powinni wſzyſtko mieć na doręḍziu dla prędkiego ieść gotowania.

7mo. Gospodarze, ktorzy albo żadnych, albo złe piwnice maią, będą potym chowali zielone ogrodowiny na dwa tylko miesiące, a resztę wysuszą ieszcze w ten czas, kiedy naylepszy w nich iest smak, ażeby się opatrzyć na cały rok i iarzynny swoy skład w iedney szafce zamknąć mogli. Rzepę, ktora oprocz tego nie długo się konserwuie i gębkowata się robi, i iarmuż ieżli parę razy przemarznie, zaraz w iesieni suszyć trzeba, a zachowaią smak rownie iak i świeże. Chociaż kto ma i dobrą piwnicę, a nie ma pomerańczarni, opatrzy się iednakowoż suszoną pietruszką, liściem z selerow, szczawiem, szpinakiem, sałatą, endywią, trybulą, portulaką, szczypiorem, borakiem, estragonem, bazyliką, biedrzeńcem (*Pimpinella*) koprem, szparagami, i będzie mieć każdego czasu supę niemi zaprawną. Rownie potrzeba suszyć zaraz po iesieni rokambuł, cebulę, pory, ponie-

waż pogniie dosyć zielonych przez zimę, a powyrasta ku wiosnie. Suszone szparagi daleko są lepsze od forsowanych w zimie na inspektach. Zeby na wiosnę nie zabrakło ogrodowiny, nim się nowa pokaże, suszy dobra gospodyni zaraz w iesieni zapas słodkiey kapusty, a osobliwie zieloney Włoskiey, kalafiorow, brokoli, kalarepy, rożnych korzeni, kartofli i dyniow &c. na całe lato chrzanu, kapusty kwaśney, burakow kwaszonych siekanych. Dla osob niemaiących zębow, a chcącyh dla orzeźwienia się ieść sałatę z rzodkwi, ususzy ią zaraz w iesieni, a potym zetrze na proszek.

8vo. Ubogim także wygoda, gdy opatrzą się przez wiosnę aż do zimy rozmaitą suszoną iarzyną i polną zieleniną, mieć będą z niey nie tylko potrawę smaczną, ale i oszczędzenie chleba; i latem nawet suszone ogrodowiny są przy niedostatku chleba zdrowsze od świeżych, nie tak łatwo spra-

wuiąc biegunkę. Jak wiele pofilaiącey zieleniny marnie zgniło, ktoraby ufuszona mogła była pokarmem być pod czas oftatniego głodu, ktory prawie w całey Europie rozszerzył się był? W przyszłym czafie ubodzy mogliby mieć tyle przezorności, aby o rozmaite ogrodowe i polne korzonki ftarali się, one fuszyli i w potrzebie miętko ugotowane z ciaftem mięszali dla oszczędzenia mąki. Naywiększy niedoftatek żywności bywa od wiosny aż do żniwa, i w ten to właśnie czas bardzo pożyteczna byłaby iarzyna fuszona z przeszłey iefieni, iako to kartofle, rzepa, marchew &c.

9no. Powszechne to fuszenie roślin, powinnoby się ftać nowym handlu artykułem, czy to względem ogrodowin dziko w niektorych mieyscach rodzących się, iako szparagi w Kraiach Rossyiskich południowych i w Polszcze na Podolu, czy też względem zafiewawanych i zafadzanych z umyflu w

ogrodach, czyli też względem obficiey dla handlu rozmnożyć się mogących. Obywatele od Miast oddaleni, nie mogąc daleko prowadzić świeżych iarzyn, ponieważ przewozka cenę ich przewyższałaby, sadzić będą wiele kapusty. Osady Saratowskie, Ukrainskie i inne postaraią się o rozmnożenie karczochow, kalafiorow, brokoli, kuczmorki, bobu Tureckiego, grochu cukrowego, chrzanu, rokambułu, kukurudzy, pieprzu Indyiskiego melonow &c. ktore wysuszywszy przywozić z łatwością będą do Petersburga, Narwy i Rygi tym końcem, abyśmy innym Nacyom na pożywienie w okrętach przynaymniey przedawać ie mogli dosyć tanie. Rossyiski kwas, nazwany szczu, znalazł, podług zdania mego, drogę weyść po całym świecie za powszechny pokarm na okrętach: ile że suszona zielenina nie iest podleysza od świeżey, a kto zechce więcey łożyć kosztu i pracy, będzie

miał

miał ieſzcze ſmacznieyſzą. Cudzoziemcy zwykli do tey potrawy łatwo przyzwyczaić ſię, czemuż nie potrafiliby tegoż ſamego zrobić w domu. Wiele z naſzych południowych Kraiow ieſt w niedoſtatku drzewa, iednakże tam chleb pieką, a każdy piec może do ſuſzenia roślin przyſpoſobiony być z pożytkiem, oſobliwie w Roſſyi, gdzie ſztuka piecow ſtawiania ieſt w naywiększey doſkonałości. Wieśniak wyſtawi mi piec iakiego żądam. Chciałbym, żeby kto z Petersburga albo Moſkwy ſtarał ſię był o naznaczoną w Berlinie nadgrodę za wynalazek naylepſzego pieca. Niemieccy naſi garncarze nie biorą ſię do naśladowania tey ſztuki poprawioney, i znośniey im ieſt, że Jaroſławſcy odbieraią im zarobek od lat iedenaſtu, niżeli żeby co nowego wymyśleć mieli. O tym robieniu piecow uczyniłem zmiankę umyślną, ażebym dał Cudzoziemcom pożyteczną o nim wiadomość. W mo-

im dawniey wydanym donieſieniu wſpomniałem też o ſuſzonych rakach na robienie maſła czerwonego do ſup, ale proſzek od tych rakow nie długo konſerwował ſię. Doſyć iuż o pożytku ſuſzenia roślin mowiłem, życzę tylko, ażeby ten ſpoſob w prędce był w powſzechnym używaniu.

Teraz przyſtępuię do uwiadomienia o ſamym ſuſzeniu Produkta ſuſzone ſą powſzechnie dobre: część ich będzie lepſza po ſuſzeniu, iako to, ſiekana kwaśna kapuſta, ſiekane kwaſzone buraki &c. inne zaś nie będą podleyſzemi od świeżych. Oſtatniey zimy rozdałem w ſamym Petersburgu bliſko tyſiąca paczkow ze ſto gatunkow roślin ſuſzonych zawieraiących, ktore dawane były na ſtoły u Kraiowych i Cudzoziemſkich Miniſtrow z powſzechną approbacyą.

Wyznaię iednakże, iż ſuſzenie takowe nie ięſt ieſzcze przywiedzione do oſtatniey ſwoiey doſkonałśści, gdyż

ia ſam zaprzątaiąc ſię nim co raz nowe pożytki i ſpoſoby wynayduię. Jak wielu innych pomyślą o polepſzeniu iego? Dopiero ieſt pułtora roku, iako po odebraney wiadomości, że Angielczykowie chcą przeciw ſkorbutowi wprowadzić na flottę ſwą używanie kwaśney kapuſty, i że naſza flotta nie mogła na Archipelagu konſerwować kapuſty kwaśney, zacząłem znowu myślić o tym dziele od początku iego. Wſzakże i my Goſpodarze muſiemy ią zaraz na wioſnę zachować w lodowni od zepſucia ſię.

N A U K A

O POWSZECHNYM

ROSLIN WARZYWNYCH

S U S Z E N I U

C Z Ę S C I.

R O Z D Z I A Ł I.

Ogolne opiſanie takowego ſuſzenia.

ISTotny zamiar w ſuſzeniu warzywa polega na zapobieżeniu, aby ani wodniſte cząſtki rośliny ſuſzyć ſię maiącey przez zgnoienie, ani trawiaſte przez ſpalenie nie zepſuły ſię, lecz w

naturalnym ſwoim ſtanie utrzymane zoſtały, a ſame tylko wodniſte cząſtki iak naydoſkonaley wyparowały. Tym ſpoſobem zachowa ſię ſuſzoney iarzynie kolor, ſmak, moc i przyiemność, i tak ſporządzona narośnie znowu i łatwo w gotowaniu, gdyż wypędzone wodniſte cząſtki tym ſnadniey powrocą do właſnych ſwoich przegrodek niezburzonych. Roślina z wodniſtych, żywicznych, tłuſtych, kleiowatych albo mącznych cząſtek złożona, utraca mniey lub więcey z ciężaru ſwego przyrodzonego, a funt iey ieden wyſchnie do 4. 3. 2. 1. i poł łota. Do tego oſtatniego ſtopnia niknie w ſuſzeniu dynia.

ROZDZIAŁ II.

Rożne ſpoſoby ſuſzenia.

Zaden ſpoſob nie ieſt w tym zamiarze mniey zdatny iak zwyczayny w cieniu ſuſzyć albo na wietrze. Rośliny ſchną tu powoli, chcą mieyſca przeſtronnego i przy dozorze mozołu znacznego; za wilgotną odmianą powietrza namokną znowu i wiele tracą w kolorze, ſmaku i ſiłach ſwoich Można w piecu ſuſzyć albo po wyſadzeniu chleba, albo rozgrzawſzy go umyślnie. Wſzakże takowe ſuſzenie pracowite, raz dla niewygody w przewracaniu i doglądaniu roślin, a potym i dla ſzczupłości pieca ſamego, ktoremu trudno trafić wymierzony ſtopień ciepła, paląc w nim umyślnie wpierwſzey okoliczności nie zawſze zaiednym razem uſchną rośliny, a w drugiey przytrafi ſię częſtokroć toż ſamo, albo też ſpalą ſię. Dotąd

te były pospolicie używane suszenia sposoby, i nie dziw że się ani w powszechności, ani w wielkiey partyi, nie udawały. Rośliny zawieszać w izbach wiązkami, iest iedno, co one kurzem, muchami i paiąkami zaplugawiać. Suszenie na ognisku, gdzie się drzewo paliło, iest nie tylko przeszkodą w kuchni, ale też i ognisko nie ma iednostaynego ciepła i gdzie ogień palił się, tam będzie zbytnie gorąco. Na gzymsie pieca bardzo dobrze schnie. Ale w małey wcale partyi. Tam należy suszyć gdzie rośliny ani gnić, ani palić się, a tak długo leżeć mogłyby poki dobrze nie wyschną.

Osobliwie zdatny iest do tey roboty pułpiecyk Rossyiski, leżanka nazwany, albo zwyczayne rury w pomerańczarniach. Kto skuteczniey suszyć zechce, powinien sobie wystawić piec z luftami horyzontalnemi z cegieł około trzech stop miary Ryńskiey wy-

ſoki. Trzeba zrobić według ſzerokości i formy pieca ramę, ktoraby na wierzchu tegoż pieca leżała, poprzeciągać ią grubemi ſznurkami, przykryć ią potym płotnem i na nie kłaść rośliny, ktore ſuſzyć podoba ſię. Powyżey pieca zawieſi ſię drabina z gęſtemi ſzczeblami, na ktorą rośliny ieſzcze wilgotne z pieca zdięte, aby ſię nie przypaliły ſtawiaią ſię w ſitach, albo ramkach dla oſtatniego wyſuſzenia. Niektora zielenina kładzie ſię zaraz na tę drabinę i tak dobrze wyſycha na niey iak na piecu. Ziołka i kwiaty łatwoſchnące, iako to liście z róży, z trybuli, pietruſzki &c. gorczyca, groch cukrowy ſchną wygodnie i doſtatkiem w gorącey izbie w łaźni ogrzewaney bez dymu w ozdowni &c. Białe iarzyny, iako to kalafiory, śrzodek od brokoli, cebula, rokambuł, rzodkiew, chrzan &c należy nim bynaymniey zwiędnieią cale świeże rozścielać na piec gorący, a zachowaią

białość zwyczayną świeżym takowym ogrodowinom. Zwiędniawszy zaś pierwey, będą po ususzeniu brunatne, a w gotowaniu łykowate.

Wydany w przeszłym roku sposob B. *Puimareta* służący do suszenia żyta, aby piece piekarskie zrobić z wierzchu płasko i na nich komorki do suszenia stawić, wzniecił we mnie myśl radzenia Policyi, gdyby tę rzecz na piekarzow zdała, ponieważ piece ich bywaią codziennie wypalane, a tak suszeniu temu dogodzi iedno ciepło, ktore oprocz tego nie służy im na żaden inny pożytek. Ubodzy ludzie zbieraliby polną zieleninę i przedawaliby piekarzom, rownie iak i ogrodnicy, coby nad potrzebę mieli. Gospodyni niemogąca albo niechcąca iarzyn suszyć na swoię potrzebę, posłałaby ie do piekarza. Chleb dla żołnierzy i suchary z zieleniną robić, iest oprocz tego rzecz piekarzom przyzwoita.

I na słońcu schnie dobrze, a niektore rośliny udaią się piękniey ieszcze, niżeli iakimkolwiek innym suszenia sposobem, bez utraty, iak dotąd mniemano, mocy ich; na co obmyśleć sobie łacno można rusztowanie pożyteczne w przeciągu miesięcy letnich.

Zeby zaś flottę i Woysko na długi czas żywnością z suszoney iarzyny opatrzyć, trzebaby tą robotą zatrudnić się powszechnie, ażeby w każdym mieście i dostatkiem kupić iey można; i aby ta sztuka żołnierzom, gospodarzom i piekarzom znaioma była, powinnaby od zwierzchności postanowiona być fabryka, do ktorey umyślnie co raz inszych pomocnikow okręty, regimenta i wszystkie Prowincye posyłałyby, ażeby ten pokarm iak nayprędzey był zażywany w powszechności. chcąc zaś i lud wieyski nakłonić do opatrywania się suszonemi iarzynami, niechby farbryki rozsyłały po Prowincyach biegłych iuż ludzi w zbieraniu i suszeniu roślin. Wyni-

kłaby ieszcze sposobność ułatwiaiąca suszenie roślin powszechne z wybudowania publicznego pieca do pieczenia chleba w każdey wsi, a to z powodu ostrożności ognia i oszczędzenia drew, nad ktorym piecem mogłaby być suszarnia iarzyn w zrobioney na wierzchu komorce.

Na suszénie w wielkiey mnogości iarzyn potrzeba wystawić długi piec, a na wierzchu iego zrobić suszarnią, do ktorey ochraniaiąc ludzi od przykrości gorąca wsuwałyby się z boku ramy z rozesłanemi roślinami. Piece nad Renem i w innych okolicach do suszenia owocow używane, domyślam się, iż byłyby na ninieyszą potrzebę zdatne. Nie widziałem ich, ale znam z opisania.

Jak iuż wyraziłem, piece z cegieł tylko powinne być stawiane, i mnieyszym daleko expensem chcąc im dać twierdze, nie żelazne klamry, ani drot, podam pewny sposob. Widziałem przed

rokiem wyſtawiony przez mularza Derptſkiego piec ceglany, ktory łykiem z młodey lipy na trzy ćwierci cala ſzerokim był związany, i dowiedziałem ſię nie dawno, iż ta twierdza tak dobrze ſłuży iak i żelazna. wſzakże płotna, któremi piece bywaią oblekane nie palą ſię, więć tym mniey łyko w murze ukryte; chyba w przypadku rozpalenia całego muru. W niedoſtatku łyka lipowego, ktorego w puſtyniach tylko nie ma, można wziąć wierzbowego łyka, albo gibkich świeżych ſzczepek iodłowych. Między każdy rząd cegieł takie łyko z przodu włożone, a na ſpodzie zagięte ſtanie za doſkonałą twierdzę. Uważaiąc mały koſzt w wyſtaweniu piecow; ſpoſobność ſuſzenia na ramach w gorących izbach rozſtawionych; a nawet i na ſłońcu okaże ſię iawnie, iż ta robota nie ieſt koſztowna, i ile kto zechce rozſzerzyć ią potrafi.

ROZDZIAŁ III.

O konſerwacyi Roślin Warzywnych ſuſzonych.

Aby zachować iarzynie nabytą ſuchość, trzeba 1mo. Naczynia w ktoreby ſię pakowała. 2do. Pakować tym ſpoſobem, aby mało mieyſca zabierała, a więc łatwiey na morze i do obozu przeſyłana być mogła. 3tio. Aby do niey kurz, pierze, paięczyna, paiąki i inne robactwo doyść nie mogło. 4to. Aby nie zwilgotniała i nie ſpleśniała. 5to. Aby mole w niey nie zalęgły ſię.

Takowe naczynie może być z papieru zrobione, nazwę go obwolutą. Można w niey wiele w ſzczupłości pomieścić i tym ſpoſobem konſerwować i przewozić. Nie doydzie ani kurz, ani muchy, paiąki, ani wilgoć;

a przez niedoyście wilgoci i powietrza, mole ſię nie zalęgną. Jarzyny ktore ukropem oparzone były przed ſuſzeniem, tym bardziey ſię ieſzcze ścieśniaią i tym mniey wilgoci przyimuią, iako to: kalafiory, brokoli, biała kapuſta, rzepa, pietruſzka, marchew, paſternak, kuczmorka, (*Siſer album*) ſkorconera. Zabiega ſię oprocz tego molom i pleśni, przymięſzaiąc trochę utłuczonego pieprzu, a do inſzych cebuli, kminku, czoſnku, iałowcu utłuczonego, korzenia biedrzeńca (*Pimpinella*). W żeglowaniu gdy droga ieſt daleka, naprzykład do Indyi, można ładunki z ſuſzonemi roślinami od zepſucia zachować w blaſzanych cyną zalanych ſkrzyniach, albo w beczkach ſmołą wylanych. W domu chować ie można w ſzafce na przegrodkach. Może zbytnie zalecam te oſtrożności, ponieważ dochodzę z rożnie ſuſzonych iarzyn w przeſzłey ieſieni, i umślnie niedbale

ſchowanych, że im wilgoć nie wiele zaſzkodzi, aby tylko upakowane będąc w obwoluty papierowe, ieżeli doydzie ich wilgoć w ſklepie lub komorze wilgotney, ładunki takowe przy piecu wyſuſzone znowu dobrze zoſtały.

ROZ-

ROZDZIAŁ IV.

O pakowaniu w Obwoluty papierowe.

Kto nie miał ſpoſobności widzieć w tabacznych fabrykach, iak ſię paczki papierowe robią, nauczy ſię z naſtępuiącego opiſania. Trzeba zrobić ſkrzyneczkę czworograniaſtą tey wielkości, ktorey zechceſz mieć ładunki, z wierzchu i z dołu otwartą iak forma cegielna. Do całego arkuſza papieru powinna ſkrzyneczka ta być długa 9. calow miary Ryńſkiey, w świetle z iedney ſtrony calow 4 ½. a z drugiey 3 ½. ſzeroka. Do połarkuſzowych ładunkow, calow 6. długość 3 ¾. 2 ¼. ſzerokość, a do ćwierć arkuſzowych paczek 4 ¾. cali długość, 2 ½. ſzerokość. Potym należy mieć niby leykę blaſzaną czworograniaſtą, ktoraby przez całą ſormę ſięgała i letkoi w nią wſuwała ſię. Około tey

leyki obkłada ſię papier z ktorego pa-
czka zrobić ſię ma, zlepia ſię lakiem
albo kleyſtrem i wkłada ſię to wſzy-
ſtko do formy. Gdy ſuſzone rośliny
zmiękną iuż cokolwiek w piwnicy,
albo komorze wilgotney, a kwaśne
octem trochę ſkropiwſzy, wtłocz w
leykę tłuczkiem wolno wchodzącym,
tak mocno iak zechceſz. Możnaby
namowić ludzi, ktorzyby formy ta-
kowe wnet na przedaż noſili. Ubo-
dzy mogliby warzywo ſwoie ſuſzone
w worki, w kory z drzewa zdięte,
albo w naczynia drewniane mocno pa-
kować. Na oſtatek można też pa-
czki robić bez wyżey opiſaney for-
my, okleiwſzy na czworograniaſtym
drewnianym ſłupku papier, zrobi ſię z
niego worek, w ktory ſuſzone rośli-
ny ręką wtłoczyſz.

ROZDZIAŁ V.

Zawieraiący Przestrogę ważną dla Policyi.

Robotę suszenia roślin oddawszy do nieograniczoney woli każdego, aby bez żadnego porządku suszyć i przedawać mogł swoie produkta, robota takowa utraciłaby w prędce swoią wartość: ponieważ niedbałość, nieczystość, nieumieiętność, i zbyteczna chciwość zysku, wkrotce napełniłyby publiczność podłemi i nieczystemi rzeczami suszonemi, do ktorych mogłyby przymięszane być ziołka laxuiące, szaleństwo sprawuiące i iadowite; w takim bowiem upakowaniu trudnoby było rozeznać z wierzchu i śrzodka ieżeli co podeyrzanego nie weszło do paczki. Z tey przyczny każdy suszone warzywo robiący na sprzedaż, powinienby mieć od zwierzchności pieczęć dla znaczenia nią swoich pa-

czkow. Miałby tym ſpoſobem pożytek tym więkſzy, im więkſzy pozyſka pieczęć iego kredyt, i im bardziey uſiłuie lepſzością towaru ſwego zalecić ſię. Trzebaby wſzelako pod wielką karą zakazać używania cudzey pieczątki. Zapakowanych iarzyn doświadczać można dobroci za pomocą świderka rurczaſtego.

ROZDZIAŁ VI.

Jako wſzyſtka zielenina i korzenie warzywne, każde według ſwego gatunku ſuſzone być maią.

JARZYNY KWASZONE.

Siekana kwaśna kapuſta.

Biorą ſię głowy kapuſty białey; albo co ſię od głow kapuſty zoſtaie, choćby i ſame zielone liście, na co kogo ſtanie. Lepſzego ſmaku i kruchości ieſt kapuſta kwaſzona żołta, albo zielona. W lecie można kwaſić rozſadę, i na ten koniec ſiać iey doſtatkiem na wioſnę. Gdyby ſię podług zamyſłu nie ze wſzyſtkim udała, wyſtarczy przynaymniey na ſadzenie. Można też ku ieſieni rzędy, na ktorych ſałata albo inne ogrodowiny były, w

na ten czas iuż ſą uprzątnione, zaſiać rozſadą. Bardzo przyiemną iaſnozieloną będzieſz mieć kapuſtę, po S. Janie zaraz pozoſtałe rozmaite naſiona kapuściane, iako to, kalafiorow, brokoli, włoſkiey kapuſty żołtey i zieloney także i białey pomięſzane zaſiawſzy rzadko, a potym razem ukwaſiwſzy. Do tych wſzyſtkich gatunkow kapuſty, przyłączam i kwaśne ſiekane buraki z nacią, z ktorych rownie przyiemny barſzcz bywa. Toż ſamo probowałem z rzepą i miałem z niey przyiemną kwaśną ſupę, ale ponieważ ona w ſuſzeniu twardnieie, można ſię bez niey obeyść. Kwaſzenia kalarepy i brukwi nie doświadczałem. Pierwſza nie źle zda mi ſię ſmakować będzie, ale nie bez koſztu; z drugiey trudno co dobrego zrobić, chyba dla człowieka niedelikatnego guſtu i przy pomyślnym urodzaiu białey kapuſty; wolno iednak ſprobować.

Moie naylepſze ſupy robię z kwaſzoney Włoſkiey kapuſty i burakow.

W ſiekaniu kapuſty ſtrzedz ſię trzeba aby ſiekaczem nie narąbać wiele do kapuſty trzaſek z bokow naczynia drewnianego w ktorym ſię kapuſta ſieka.

Wſzyſtkie iarzyny kwaſić trzeba bez ſoli, ażeby one mniey przyciągały wilgoci: iakoż zrobione tym ſpoſobem będą ſmacznieyſze i prędzey ugotuią ſię. Trudno będzie w ubiianiu doczekać ſię wody, iednak należy wſtrzymać ſię od ſolenia, i ubiiać poty, poki woda nie wyſtąpi. Przeſyp doſtatkiem kminku, iagodami kwaśnemi na błotach między mchem roſnącemi (*Vaccinia Paluſtris*) berberyſſem, iabłkami leśnemi, albo cytryną w talerzyki pokraianemi, a ieżeli chceſz i iałowcem. W tym zamiarze możeſz też bardziey kwaſić, niż zwyczaynie, abyś mniey bierąc tey kwaſzoney iarzyny, doſyć zakwa-

ſił ſupy, a na poprawienie wody zepſutey na morzu, albo innym iakim niedoſtatku, aby iey nie wiele wyſzło. Jeżeli zwyczaynie dwoch tygodni czaſu trzeba na kwaſzenie kapuſty, w moim zamiarze można kwaſzenie do mieſiąca przedłużyć. Niektorzy znayduią przyiemnieyſzy ſmak w kwaſzoney iarzynie, gdy razem i cebula z nią kwaſi ſię. Dla żołnierzow aby ieſzcze kwaśnieyſzą zrobić, przy ubiianiu lub deptaniu kapuſty, trzeba żytnią mąką przeſypywać. Dla większey łatwości w piſaniu nazywać będę kapuſtą, wſzyſtkie tym ſpoſobem kwaſzone iarzyny.

Kto zechce kwaſzoną kapuſtę ſuſzyć, i na morzu, w drodze, w obozie zażywać, gdzie czas, woda i drzewo drogie, powinien przed ſuſzeniem w poł ugotować ią w rądlu dobrze pobielanym, a ieſzcze lepiey w glinianym garku, przylawſzy tak mało kwaſu iak tylko można. Chcąc zaś

mieć kapuſtę przyiemnieyſzą i kwaśnieyſzą, trzeba ią gotować w mocnym occie, a ieſzcze lepiey w winnym, do ktorego przyłożyſz ſkorek cytrynowych, ieżeli ma być podobny do kwaſu cytrynowego. Włożyć potym tę kapuſtę na ramy uſtawione nad piecem i często ią przewracać trzeba. Suſz razem cebulę pokraianą w cienkie talerzyki i przymięſzay do niey według upodobania jałowcu całkiem, kminku i pieprzu utłuczonego. Nakrop trochę octem, a kogo na to ſtanie, ſokiem także cytrynowym, berberyſlowym, porzyczkowym, albo malinowym. Proſzek tylko z czoſnku, przyiemnieyſzy niż kto uwierzy ſprawuiący ſmak, nie powinien prędzey być przyſypany, aż na ſtole, ponieważ lubo zapachem ſwym ſuſzone warzywo w paczkach przeymie, w gotowaniu wſzelako zupełnie wyparuie. Tym czaſem zda ſię ten zapach na przeczyſzczenie powietrza na okrę-

tach i w obozie w zagęſzczonych zaraźliwych chorobach. Zmięſzawſzy iuż dobrze z temi wſzyſtkiemi dodatkami kapuſtę, i pokropiwſzy ią w tę miarę, aby w garści ściśniona znowu za otworzeniem ręki rozſypała ſię, iak naymocniey w papier zapakowana być powinna.

Do zażywania domowego, obeydzieſz ſię bez przymięſzania zwyż wyrażonych rzeczy i możeſz kapuſtę mniey kwaſić. Jednakże mocne kwaſzenie i przymięſzanie korzeni, nie tylko na morzu i w obozie kapuſtę zdrowſzą i ſkorbutowi przeciwnieyſzą robi, ale też wiele do długiey iey konſerwacyi dopomaga. Mam ieſzcze więcey niż od roku kapuſtę, ktorą umyślnie częścią w piwnicy, częścią na oknie trzymałem, a nie poſtrzegam, aby ſię nadpſuła.

Chcąc ią gotować, powinna woda, albo roſoł z krupami dobrze wrzeć, gdy kapuſtę włożyſz, tym ſpoſobem

będzie miękſza. Ta reguła ſłuży do wſzyſtkich ſuſzonych iarzyn, więc raz na zawſze o niey czynię wzmiankę. W Roſſyi nikomu nauka moia o gotowaniu ſupy z kapuſty nie ieſt potrzebna, gdyż ona od Imperatorſkiey kuchni do garka nayproſtſzego Obywatela ieſt powſzechna.

Im kwaśnieyſza, ſmacznieyſza, i zdrowſza ieſt moia kapuſta, tym ſzkodliwſza ſię ſtaie, gotowana w źle pobielanym rądlu. Rożne ſpaſmodyczne choroby, a nawet i appoplexya z iedzenia takowey wyniknąć mogą. Chciałbym po tyſiąc razy tę przeſtrogę powtorzyć, w tym moim piśmie. Może każdy ſwoie rądle ſam pobielić. Nayprzod wyſkrob takowe nożem czyſto; roztop ſalmiaku w troſze wody; naſmaruy nią wyſkrobane mieyſca, piorem; niech wyſchnie naczynie. Roztop nakoniec cyny Angielſkiey, a roztopioną wlawſzy w naczynie dobrze rozgrzane na węglach rozżarzo-

nych, pakułami gdzie należy porozcieray.

Uważałem za osobliwy sposob gotowania barszczu (szczu) że nigdy na mocnym ogniu, tylko na wolnym przy węglach, albo naylepiey w piecu gotować się powinien. Zwyczaynie bierze się do niego dosyć wody, a im kwaśnieyszy iest, tym więcey będzie supy, i tym mniey wyidzie kapusty; z tey przyczyny mowiłem, że żołnierz maiąc funt ieden kwaśney suszoney kapusty, mieć będzie przez ieden albo dwa miesiące codziennie swoy barszcz czyli szczu. Cala moc z tey kapusty wchodzi w supę, ktora orzeźwia i chłodzi, a częstokroć pomaga przeciwko frebrze, biegunce i innym chorobom, czego ia na drugich i na sobie z okazyi frebry pochodzącey z zepsucia żołądka doznałem. Mam ią za zdatnieyszy pokarm dla Szpitalow, niżeli ięczmienne albo owsianne kliiki, ponieważ ona powietrze czyści i

zgniliźnie zabiega. Gdzie Doktorzy zakazuią kwaśnego i słonego pokarmu, tam kwas taki powiększey części zda się, osobliwie gdy choroba pochodzi z zgnilizny krwi: wszakże w podobnych okolicznościach sam ocet co raz bardziey na pomoc bywa brany, chociaż tyleż balsamiczney własności nie ma iak nasz kwas; zacoż tedy nie zażywać zamiast octu takowego barszczu? W Rossyi nazywaią kosztownym i delikatnym szczu, ktore bywa gotowane z rozmaitym mięsiwem, osobliwie z wołowiną, a zaprawione przegotowaną szynką, śmietaną kwaśną i dostatkiem cebuli. Przykłada się też suszonych grzanek, trochę proszku z suszonego rokambułu, ktory smak pomnaża, gdyby nim tylko talerz troche posypał się. Z włożoney w wodę kapusty kwaśney suszoney, zrobi się napoy usmierzaiący pragnienie, i woda zła naprawia się nią, namoczywszy w takowey wodzie suchary, smaczniey się ziedzą.

Ten kwas (ſzczu) troche oſolony znalazł w używaniu oſobliwſzą approbacyą, i wierzyć można, że on na morzu i w obozie zażywany będzie w przyſzłym czaſie, zwłaſzcza w niepogody i gorąca, bardziey niż herbata.

Nim ſkończę piſać o tey Roſſyiſkiey potrawie, muſzę ieſzcze namienić okoliczność należącą do ſiania kapuſty, ktora częſtokroć ogrodnikom czyni wiele przykrości, ta zaś ieſt: robaczki małe ziadaiące rozſadę młodą z ziemi wychodzącą. Probowawſzy bezſkutecznie rożnych ſpoſobow, przyſzła mi przed trzema laty myśl ſzczęśliwa, abym młodą rozſadę wyſzłą z ziemi ſkrapiał wodą wapienną, iakiey do bielenia ścian zażywamy. Zaraz robactwo to zaniechało obiadać rozſadę, ktora daley roſła bez przeſzkody. Ile wiedzieć mogę ieſt to iedynym zabieżeniem przeciw ſzkodliwemu robactwu ogrodowemu, wapno nie pſuie

zieleniny młodey ogrodowey, i owszem ziemię poprawia.

O suszeniu zieleniny sposobem wieśniakow Rossyiskich

Wziąć ostu (*carduus vulgaris*) ani nadto młodego ani też starego, ponieważ w iedney i drugiey własności stwardnieie: przyzwoitego gatunku mieć można przez całe lato, ile razy rola gdzie uprawi się. Chmielu wypustkow z ziemi świeżo wyszłych, koziey brodki (trago pogoń) podagriczniku, babki z szerokim liściem (*Plantago latifolia*) i inney dzikiey zieleniny do iedzenia zdatney, czy to każdey z osobna, czyli iak się znaydzie zmieszana. Przemyi ią, i gdy wyschnie pokray grubo, oparz, włoż w naczynie, przysyp trochę żytney mąki i mięszay przylewaiąc tyle kwasu, aż nabędzie stopnia gęstości podobney do leiącego

ſię ciaſta, i ażeby włożywſzy płaſką łyżkę nabiegło w nią trochę polewki. Poſtaw to naczynie w ciepłey miernie izbie o podal od pieca, przykryi dobrze, rano i wieczor wymieſzay i w kilku dniach ſkwaśnieie. Ponieważ zaś na wioſnę bywa trudno o cebulę, gdy ſuſzoney nie ma, możeſz zamiaſt oney wziąć ſzczypioru albo inney cebulney naci i razem kwaſić: wyciśniy potym trochę wſzyſtkie te ukwaſzone rzeczy, włoż na płaſki piec, ſuſz częſtokroć przemieſzaiąc, a ſpiekłe do kupy porozcieray. Niektora zielenina łatwo ſię rozciera, iako to młody chmiel, kozia brodka i babka: oſet zaś i podagrycznik kleią ſię do kupy.

Pakuiąc one w papier, trzeba ſkrapiać kwaſem z nich wyciśnionym i przydać trochę tłuczonego pieprzu i kminku. I gdyby nic w utratę nie poſzło, a robota twoia zrobiła ſię tym lepſza, gotuy reſztę wyciśnionego kwaſu, poki nie zgęſtnieie na kſztałt

pato-

patoki, i mieſzay do niey tyle wyciśnioney ſuchey zieleniny, aż ſtwardnieie i utłuc ſię da na proſzek, który proſzek przyłącz do całey twey preparaty.

Takowa polna zielenina ſmacznieyſza ieſzcze będzie, gdy zamiaſt kwaſu i żytney mąki, naſtępuiącym ſpoſobem zakwaſiſz ią. Skrop mąkę ze ſłodu zrobioną ukropem, nakryi i zoſtaw przez parę godzin. Potym naley na nią tyle ukropu, ile zechceſz ią mieć mocnieyſzą lub ſłabſzą, wrzuć też ze dwa rozpalone kamienie, i przykryi niech poſtoi ieſzcze dwie godziny. Naoſtatek przecedź przez durſzlak albo ſito i wyciśniy należycie ſłodziny. Tę zieleninę kwaſzoną gotuy iak kwaśną kapuſtę, przydawſzy ięczmienney albo owſianey kaſzy, ktora nie tylko ſmacznieyſzą i poſilnieyſzą robi ſupę, ale też i gęſtſzą, przez co kapuſta albo zielenina zarowno zmieſzana trzyma ſię i na doł nie opada z tey mieſzaniny.

Kwaśne do ſup ſłużące ſuchary zrobione z ſzatkowaney kwaśney kapuſty, burakowych korzeni i naci, oſetu, młodego chmielu, podagrycznika, koziey brodki, babki i innych tym ſpoſobem kwaſzonych zioł i korzeni, iako to liścia z kapuſty, rzepy i rzodkwi, z kalarepy z liściem i bez liścia, rozſady &c. Kwaſzą ſię one kwaſem z żyta albo słodową mąką. Można też po części, iak wyżey opiſane, kapuſtę, buraki, buraki z nacią ſame przez ſię kwaſić.

Kiedy żołnierz mało ma czaſu, a chciałby ſwoie iarzyny uſuſzone ſchować, powinien co ma ukwaſzonego wziąć, przylać drożdży albo kwaſu rozczynnego chlebowego i zmięſzać z mąką ięczmienną na ciaſto, a ieżeli nie doſtanie ięczmienney, to z żytną mąką przymięſzawſzy kwaſu, upiec potym iak chleb, i upiec z niego ſuchary. Nie będą one wprawdzie z żytną mąką zrobione tak ſmaczne.

Maią takowe ſuchary więcy w ſobie chleba a niżeli iarzyny.

Chcąc w wielkiey partyi robić takowe do ſup ſłużące ſuchary, naprzykład dla woyſka, trzebaby na ciaſto mięſzać ſiekaną kwaśną kapuſtę i inne czy to kwaſem, czy mąką żytną, czyteż brzeczką zakwaſzoną zieleninę z właſną iey kwaśną polewką i trzema ćwierciami ięczmienney a iedną żytney mąki, upiec chleb, i porobić z niego ſuchary.

Ażeby guſtowi iednakowym ſmakiem nie czynić przykrości, możnaby rożne gatunki ſucharow takowych do ſup ſłużących obmyślić, dobieraiąc zieleniny rożnego rodzaiu. Wyiąwſzy przypadek w ktorym takowe ſuchary przeciw niektorym chorobom, naprzykład ſkorbutowi, iednakowy zawſze ſkład miećby powinny. Kwaśna taka *materia medica* nie przyda ſię nikomu lepiey iak lekarzom Roſſyiſkim, gdzie poſpolſtwo przyzwycza-

ione ieſt od młodości do kwaſow. Spodziewam ſię że wkrotce takowe ſupy będą miane za lepſze w ſzpitalach, niż proſzki, eſſencye, dekokty &c.

Kto zechce te ſuchary mieć pełnieyſze zieleniny, ſmacznieyſze i kwaśnieyſze, niech weźmie ſamey ięczmienny mąki, a zieleninę kwaſzoną i wyſuſzoną rozwolnić w piwnym occie ieſzcze lepiey w winnym, i potym niech z nią upiecze ſuchary.

Do wſzyſtkich tych ſucharow trzeba przydać cebuli, czy to kwaſząc, czy też przymięſzaiąc, także kminku, iałowcu i trochę pieprzu.

Względem zieleniny należącey do zrobienia ſucharow ſupnych, nic iey nie ſzkodzi, gdy ſię iak placek upiecze: oparzywſzy ią bowiem, można drobno poſiekać i ukwaſić, a ſuchą kwaſem albo octem odwilżyć.

Chcąc ſuchary w papier pakować, należy ie potłuc na gruby proſzek,

ażeby nie wiele mieyſca zabierały. W gotowaniu nie trzeba do nich przyſypywać kaſzy, gdyż mąka iey mieyſce zaſtępuie. W obozie więc ſuchary ſą żywności artykułem wygodnym, zawieraiącym w iedney maſſie wſzyſtko co wchodzi do ſupy oprocz mięſa i ſoli.

O kwaſzoney Niemieckiey ſzatkowaney kapuście.

Rownie i ta bez ſoli zaprawia ſię: przydaią do niey iagod kwaśnych, albo iabłek, kminku i iałowcu, a gdy do obozu albo na okręty robi ſię, powinna być mocno ukwaſzona. W ſuſzeniu tak z nią obeyść ſię trzeba, iak z ſiekaną kwaśną kapuſtą. Aby piękna i biała zoſtała, poſtaw ramę na dwa cale wyżey od wierzchu pieca, rozściełay na niey kapuſtę rzadko i przewracay częſto. Gdy zechceſz ią w papier pakować, zakrop octem, aby trochę więtką zoſtała i w pako-

wania nie kruſzyła ſię. Przymięſzay także pakuiąc cebuli ſuchey, kminku tłuczonego, iałowcu i trochę pieprzu. Robiąc kapuſtę dla żołnierzy należy pamiętać nie tylko o ſmaku ale i o cenie. Gotuie ſię tak iak świeża kapuſta, i potrafi każdy Kucharz ſporządzić ią podług ſwego upodobania: lecz na okrętach i w obozie trzeba tym kwaśnieyſzey kapuſty, i powinnaby tam gotować ſię z mąką albo kaſzą przy obſitym ſoſie, gdyż takowy na tym tu mieyſcu wielce ieſt pożyteczny.

O KAPUSCIE OPIEKANEY.

Ta robi ſię rozmaitemi ſpoſobami.

W Roſſyi wypalaią chlebny piec, okrywaią potym całe iego dno drzewem, kładą co tylko można głow kapuściannych wzdłuż na dwoie przerzniętych i zoſtawuią aby ſię w ſwoim właſnym upiekły ſoku. Potym wyimuią ie, pakuią mocno w naczynia

i ſtawiaią do chłodney komory, aby ſię tam ukwaſiły. Ten ieſt naylepſzy ſpoſob opiekania kapuſty, ale chcąc ią do uſuſzenia lepiey przygotować, trzeba ią potrzymać w miernie ciepłey izbie przez dwa tygodnie, aby ſię należycie ukwaſiła.

W Inflantach zwykli pokraiane na dwoie głowy kapuścianne wodą oparzać, a iak oſtygną układać i mocno w ſtatek pakować, a tak w zimney komorze do kwaſzenia zoſtawiać. Niemcy kwaſzą kapuſtę w ciepłey izbie.

W Finlandyi ludzie wieyſcy oparzaią także wodą gorącą. Ale zamiaſt pakowania w naczynie, wkopuią w ogrodzie ſwoim w doł okrągły, ſzeroki na pułtora łokcia, tarcice wproſt ſtoiące, nakſztałt wyſokiey faſſy, w ktory doł tarcicami ocębrowany pakuią kapuſtę, mocno udeptuiąc ią. A gdy w zimową porę chcą ią gotować, ſiekierą tyle wyrębuią, ile im trzeba.

Chcąc tę kapuſtę ſuſzyć, trzeba albo liście iey rozebrać albo grubo poſiekać. Wreſzcie zaś tak z nią poſtąpiſz, iak ſię uczyło o ſzatkowaney i ſiekaney kapuście. Maią niektorzy kapuſtę tym ſpoſobem ſporządzoną za ſmacznieyſzą.

Można i z takiey kapuſty ſuchary dobre do ſupy ſłużące robić, ile z ukwaſzoney Roſſyiſkim ſpoſobem. Opiekałem także nie dawno oſet i babkę. Ale nie wiem dotąd co z nich będzie, zoſtawiono takowe nieporznięte i mogłyby ſię naylepiey zdać na ſuchary ſłużące do ſup.

O iarzynach niekwaſzonych.

Wſzelkie ogrodowiny, i zielenina mogą być ſuſzone. Ogorki tylko nieudawały ſię dotąd ſuſzone. Tym czaſem opiſzę ſpoſob ſuſzenia gatunkow naypożytecznieyſzych i uczynię nayprzod tę ważną przeſtrogę: Ze wſzy-

ſtkie ogrodowiny ieżeli nie maią brudnemi i ſzarami zrobić ſię w ſuſzeniu, ale zoſtać białe, nie powinne bynaymniey być wzięte zwiędłe, ale iak nayſpieſzniey być złożone na piec, iuż dobrze rozgrzany, a tymże ſamym ſpoſobem obeyść ſię należy i z oparzonemi aby gnić nie miały czaſu.

Kalafiory, poobryway gałązki z pniaczka i porozkraway raz albo więcey według grubości ich. Głąby ſame gdzie miętkie poobieray i poprzekraway w talerzyki. Oparz dobrze i włoż na ramę, ktora cokolwiek odſtawać powinna od pieca. Piec niech iuż będzie gorący, żeby kalafiory nie miały czaſu ani więdnieć, ani gnić, ale aby raptem ſchły. zprobuię w przyſzłym czaſie ſuſzyć to warzywo całkiem.

Sam kwiat kalafiorow brunatnieie pod czas ſuſzenia, ale w gotowaniu zrobi ſię znowu białym. Trzeba po uſuſzeniu potrzymać ie w mieyſcu

wilgotnym nim ſię upakuią w papierowe obwoluty, a po upakowaniu należy paczki takowe znowu wyſuſzyć.

Maiąc gotować kalafiory, oparz ie wrzącą wodą, poki znowu nie wybieleią. a wodę brudną odrzuć; gdyby w tey wodzie poſtały, nie łatwo dadzą ugotować ſię miętko. Te ſuſzone kalafiory nie będą po ugotowaniu tak pozorne dla oka iak świeże, ale ieżeli ſię dobrze ugotuią, nie wiele świeżym uſtąpią w ſmaku i przyiemności. Na morzu i w obozie będą one doſyć ſmaczne.

Brokoli z figury ſwoiey zdaie ſię być poprawionym we Włoſzech iarmużem. Niemcy nazywaią go *Braunkohl*, *Brohnkohl*, *Brokohl*, i ieſt podobieńſtwo że z Niemieckiego wzięte ieſt ſłowo Brokoli. Jeſt to wyśmienita kapuściana ogrodowina, umieiąc ią ſporządzić; ſzkoda że zamało znaioma ieſt. Urzyna ſię wierzchołek z brokoli, środek dobry do iedzenia,

a pniaczek wypuści wiele gałązek dobrych do włożenia w ſupę, albo na ſałatę. Wypuſzcza nawet gałązki i w piwnicy. Srzodek z głąbu porznięty na talerzyki i gałązki można ſuſzyć. Oboyga przed ſuſzeniem oparzać nie trzeba; tylko podobnież ſuſz nagle iak kalafiory. Do upakowania niech z wilgoci będą więtkie, a po upakowaniu, paczki z niemi przeſuſzone; kucharze nie oparzaią brokoli przed gotowaniem, aby woda z nich ſmaku nie wyciągnęła naylepſzego.

Kalarepa podobno ma nazwiſko od *Caulis* i *rapa*. Wybiera ſię tylko część zielona i miętka i w koſtkę ſię kraie rownie.

Brukiew powinna być w koſtkę kraiana, oparzona i ſuſzona. Przed gotowaniem tak kalarepa iak brukiew nie powinne ſię oparzać, doſyć na obmyciu ich ciepłą wodą, przyſtaw zaraz do ognia.

Włoska kapusta zielona, żołta i kędzierawa.

Oparzywszy pokray grubo i włoż na ramę. Ususzoną położ na mieyscu wilgotnym, aby się zrobiła więtka, a w pakowaniu przesypuy ią tłuczonym muszkatowym kwiatem i pieprzem, przyday też suszoney cebuli, wysusz paczkę nim schowasz.

Jest to ieden z naylepszych suszenia artykułow. Ta kapusta zostaie w swoim właściwym smaku i iest daleko lepsza od świeżey, ktora z piwnicy dobywa się na wiosnę. Wreszcie gotuie się iak świeża i nie trzeba iey oparzać przed gotowaniem. Przystawi się do ognia w wrzącey wodzie, gdyż w zimney stwardnieie iak łyko i nie narośnie choćby się naydłużey gotowała.

O rożnych kapuścianych rozsadach.

Jarmuż gdy przemarznie ma nabierać słodyczy, poobmykay liście z głąba i pokray miętki srodek w talerzyki. Wysusz na ramach albo w gorącey izbie albo na piecu. Przywroć więtkość i pakuy w obwoluty papierowe, ktore znowu przesuszysz.

Parzyć iarmuż tak iak białą kapustę, aby w gotowaniu prędzey zmiękł, ieszczem nie doświadczał. Powinnoby się dobrze udać, owszem i lepiey. Niech więc suszony, będzie przed gotowaniem oparzony, a błękitną z niego wodę odley. Z ukontentowaniem widzi się na ten czas iak iarmuż suszony i pakowany, do pierwszego swego pozoru powraca.

Kto iarmuż sadzi, niech się postara o piękny brunatny i kędzierawy iego gatunek. Dwa pożytki sadzenia iar-

mużu namienić tu muſzę. Pierwſzy wpoł wyroſłemu ułamawſzy środek czyli ſerce i liście, nabędzie gałązek nowych i rozrośnie ſię w krzak. Drugi pożytek wybrawſzy rozſadę na przeſadzenie, poſiey na tym mieyſcu iarmuż, i nie przeſadzay go, a uda ſię bardzo miętki. W tych kraiach gdzie goſpodarſtwo ieſzcze niewydoſkonalone, gdzie nie ieden 5. lub 6. mil poſyła do laſu, wypaliwſzy ſwoy na zrobienie pola, na takiey nowiznie, po Inflancku, wypalonym polu, z pożytkiem ſieie ſię rozſada. Wſzelki gatunek kapuſty urodzi ſię ſłodſzy i ſmacznieyſzy na takiey roli. Naybardziey tedy radzę ſprobować ſiania na niey iarmużu i brokoli. Przynaymniey nie trzeba obawiać ſię tam tyle robactwa: ale od zaiącow trzebaby płotem ogrodzić.

Rzepa, pietruſzka, marchew, paſternak, kuczmorka, kozia brodka, ſkorconera powinne być mocno oparzone

częścią w koſtkę, częścią w talerzyki pokraiane i czym prędzey na gorącym piecu rozłożone. Suche a nieodwilżone zapakuy w ładunki. Maiąc one gotować, nie trzeba parzyć, tylko obmyć ciepłą wodą.

Szczaw, ſzpinak, kurza ſtopa (*Portulaca*) lebiodka, endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, eſtragon, bazylika, oſet, rapontyka, ſałata, i inna tłuſta a wilgotna zielenina, ciężko ſuſzyć ſię daie, aby kolor ſwoy utrzymała. Jeżeli pierwey oparzy ſię ukropem, w kupę ſię zlepi. Naylepiey uczyniſz: pokraiawſzy liście rozłoż na ramach nie zbyt grubo w ciepłey izbie, ieżeli nie chceſz podiąć pracy rozkładania liſtek po liſtku, albo też poſiekane grubo ſuſz na piecu.

Młode burakowe liście, ćwikła, a naybardziey trybula, pietruſzka, liście ſelerowe, rzeżucha, gorczyca, bylica, biedrzeniec, kopr, borak, ruta, młoda pokrzywa, babka, podagry-

cznik, kozia brodka, kwiat od gorczycy, ſzczypior i podobna nieſoczyſta zielenina, uſchnie częścią oparzona i drobno poſiekana, częścią zaś ſurowa pokraiana albo i całkiem, pierwſza oparzona na piecu w ſporym cieple, druga w gorącey izbie na ramach. Schnie ona dobrze na mocnym także ſłońcu. Przed pakowaniem niech taka zielenina nabierze więtkości na mieyſcu wilgotnym.

Każdy gatunek iey przeznaczony do ſup oſobno ſię pakuie. Ale wolno i pomięſzane pakować, aby na morzu, w obozie i w podroży mieć wſzyſtko w kupie co ſłuży do zrobienia ſup dobrych.

Dla żołnierzy na okrętach ſłużących można takową ſuſzoną zieleninę pakować między ſuchary, ſpoſobem wyżey o kwaśnych ſupach opiſanym. Naprzykład na ſupę przeciwną ſkorbutowi, warzęchę, bobownik, gorczycę, liście burakowe, ćwikłę, oſet,

ſzczy-

ſzczypior, albo iakie wyznaczą lekarze.

Abym ieſzcze nieco o zażywaniu wyrażoney zieleniny namienił, przydaię, że iey tak zażywać można iak świeżey, to ieſt: duſić w gorącym piecu ſzczaw, ſzpinak, lebiodkę, oſet (ktory ſmakuie iak ſzpinak) liście od rapontyki, ćwikłę, młodą pokrzywę, babkę, (ktora ma ſmak rozſady) podagrycznik (ktory oſobliwey ieſt zieloności) kozią brodkę i kwiat z gorczycy. Do ſup bierze ſię tłuſtoſz albo kurza noga (portulaka) endywia, cykorya, warzęcha, bobownik, eſtragon, bazylika, ſałata, liście burakowe, rzeżucha, gorczyca, biedrzeniec czarny, (pimpinella ſangviſorba) kopr, borak, ſzczypior, i każda zielenina, ktora w piecu duſić ſię zwykła.

Więcey nie wſpomnę o zażywaniu tey zieleniny. Dobrzy kucharze, życia naſzego dobrodzieie, potrafią lepiey odemnie rozrządzić nią. Wſzyſt-

ko com dotąd o gotowaniu ſuſzonego warzywa wyraził, i co powtarzać ieſzcze o nim będę muſiał, dla niewiadomych w ſztuce kucharſkiey i nieumieiących ſobie poradzić uczyniłem.

Jeſzcze powiem o młodych pokrzywach, w zamiarze ſuſzenia ich, iż przez ośm tylko dni ſą młode i miętke. Przemyi, oparz, drobno poſiekay, i ſuſz czym prędzey. Przeſtrzedz iednak trzeba, iż dłużey gotować ſię powinne. Może lepiey byłoby młode pokrzywy poſiekane gotować nie oparzywſzy ich.

Młode buraki, korzeń i nać oparzone, poſiekane, ſuſzone i w piecu duſzone maią ſmak prawie bobu Tureckiego; lecz powinne być dobrze oparzone przed gotowaniem, aby ſmak burakowy wyciągnęła z nich woda. Tym końcem trzeba buraki gęſto ſiać, i wybierać iedne na ſuſzenie, aby drugie zoſtawione w ziemi do ieſieni, tym ſporſze urosły. Czerwone podo-

baią ſię powſzechnie lepiey. Burakowa ſtrawa ieſt ſmaczna, i naturalną ſwą ſłodyczą tucząca, iako też i ſkorbutowi zabiegaiąca. Ja zalecam ią oſobliwiey, ile że robota około burakow ogrodowa i inna nie ieſt trudna.

Szparagi. Wierzchołek tylko długości palca bierze ſię i zaraz kładzie na ramę nad piecem ſtoiącą. Czyli oparzone, czyli nieparzone ſzparagi ſuſzyć lepiey ieſt, nie wiem. W ſupie probuiąc nieparzonych ſuſzonych i duſzonych, doznałem że dobre. Trzeba one ukropem oparzyć przed gotowaniem i wodę tę odrzucić. Zielone wierzchołki ſzparagow wpoł wyroſłych, czyli przeroſłych, ktore zrzynane nie bywaią, ſą do ſupy ieſzcze bardzo dobre po uſuſzeniu. W wielu Prowincyach Roſſyiſkich, w iedney części Polſki, na Wołoſzczyznie i innych mieyſcach roſną ſzparagi dziko, i rownie maią być dobre iak i naſze ogrodowe. Tam pożyteczniey

byłoby ſuſzyć takowe iak u nas, gdzie nie bez pracy przychodzą. Uſuſzywſzy, trzeba im przywrocić więtkość na wilgotnym mieyſcu, i w pakowaniu pieprzem przepruſzyć.

Groch cukrowy z ſtrączkami, zwykł ſię brać wcale młody do ſuſzenia, ale lepſzy wpoł doroſły, czyli iak zwyczaynie gotowany świeżo bywa. Nie trzeba go namaczać po uſuſzeniu, gdyż nie łatwo ugotowałby ſię miętko. W łuſzczce zaś ſuſzony, kwaśnieie i brudnieie przez parę wychodzącą z ziarek, lepiey więc groch wyłuſzczony ſuſzyć oſobno w gorącey izbie na ramach, a ſtrączki na gorącym piecu. W pakowaniu układay ie razem; nie mocno pakuy, aby koloru zielonego nie utraciły. Maiąc gotować ſtrączki ukropem dobrze oparz,

Zaden artykuł między ſuſzonym warzywem nie był dla mnie trudnieyſzy przeſzłego lata od grochu cukrowego.

Mam ieſzcze całe paki grochu, ktory w ſuſzeniu nie udał mi ſię. Dobroć w ſtrączkach odemnie pożądana ieſt ta: aby trochę więcey niż wpoł doyrzałe, rownie iako i groch, piękne i zielone zoſtały, i bez moczenia w iedney godzinie ugotowały ſię miętko.

Groch cukrowy bez ſtrączkow, ma być iak iuż namieniłem, ſuſzony bez oparzenia na ramach, w izbie gorącey, albo też na piecu miernie wypalonym. Oparzany i ſuſzony będzie zieleńſzy, ale też twardſzy w gotowaniu.

Faſoli albo Bob Turecki, groch ſzablaſty, nie oparzaiąc go rozerzniy w dłuż na dwie części, a dla prędſzego uſuſzenia poſiekay na kawałki w poprzek. Nie trzeba ciaſno pakować, aby nie zrobił ſię blady. Groch ſzablaſty koniecznie oparzyć dobrze przed gotowaniem trzeba.

Obadwa te gatunki bynaymniey niezwiędłe ſuſzyć nagle trzeba na piecu,

ieżeli kolor im właściwy chcesz zachować. Rama powinna na dwa cale być podniesiona wyżey nad piec, aby się nie przypaliły. Można też suszyć w poł doyrzałe ziarka Włoskiego i Tureckiego grochu, ktory do bobu prostego iest podobnieyszy.

Kto groch szablasty w swoich gatunkach chce mieć wcześnie, niech go sieie na inspektach, aby w poł Maia mogł być przesadzony, gdyby słoma iego była nawet piędziowey długości, oba te gatunki iak groch maią być suszone.

Groch, soczewicę i bob, rozgotuy na papkę. Gdy na dno garka upadnie i woda nad nią ustoi się, wyley na serwetę rozpostartą na sicie i zostaw tak długo, aż woda wszystka wycieknie; gąszcz rozłoż na ramę do suszenia. Wodę odlaną z przecedzoną zmięszawszy, gotuy z pietruszką, selerami i galganowym korzeniem, aż na papkę. Przecedź przez durszlak,

doday trochę kwiatu muſzkatowego i pieprzu, pomięſzay z pierwſzą niezupełnie ſuchą papką i uſuſz obie razem. Utłucz ſuche grubo i przymięſzay, ieżeli dla podrożnych na morzu, ktorych zechceſz korzeni, iako to, pietruſzki, liścia ſelerowego, eſtragonu, bazyliki, boraku, iednym słowem co ci podoba ſię.

Aby groch, ſoczewica i bob mieć wſzędzie i przez cały rok, wiadomo każdemu, iż bez ſuſzenia umyślnego obeydzie ſię. Suſzyć wſzelako można tę leguminę dla umnieyſzenia wagi, dla ściśleyſzego upakowania, dla ugotowania w kwadranſie, i na oſtatek dla oſzczędzenia na okrętach wody lądowey w długim gotowaniu, ktorego taka legumina potrzebuie.

Kartofle i bulwy, obgotuy aby dały ſię obłupić, rozetrzyi na papkę, ktorą rozłożyſz na ramach, a gdy uſchnie potłucz na gruby proſzek na kſztałt kaſzy. Wolno też uſuſzoną

papkę połamać na kawałki, podług każdego wygody w pakowaniu. Ponieważ łupina od pieczonych kartoflow ieſt dobra do iedzenia, maiąc ſuſzyć ie dla woyſka, doſyć będzie na obmyciu ich czyſtym. Obiedwie te leguminy nie ſą trwałe w lecie; ażeby więc dla ubogich ludzi w tey części roku w ktorey im iak naytrudniey o chleb, pomoc z nich mieć, kartofle powinneby być ſuſzenia artykułem naycelnieyſzym.

Bulwy (*Tubera*) tę maią zaletę, że raz zaſadzone ſame ſię krzewią i raz na zawſze roſną, chociaż innego ſtarania około nich nie będzieſz miał, procz corocznego iednego przeorania ziemi tey, na ktorey roſną. Możeſz tę robotę na wioſnę podiąć i razem bulwy zbierać, a tym ſpoſobem odbędzieſz dwie roboty razem. Czyliż nie doſyć wielka przyczyna rozmnożenia tego warzywa, ktore mało pracy potrzebuie?

Dynię dobrze ugotuy na papkę, rozetrzey i tak iak kartofle ufufz. Połam placek fuchy na kawały, niech wilgocią mieyfca cokolwiek odmięknie i pakuy w ładunki z papieru, ktore znowu przefufzyfz przy piecu. Dynię tak fufzonę, trzeba przed gotowaniem oparzyć ukropem, dobrze rozetrzeć i gotować z mlekiem i z maflem a pieprzem zaprawić. W gotowaniu dziwnie narośnie i konferwuie fwoy naturalny fmak i flodycz. Tymże fpofobem można fufzyć marmeladę z iabłek; z winnych będzie naylepfza. Gotuią fię z wodą i z winem, a zaprawiaią fię na ftoł cynamonem i pieprzem.

Agreft niedoyrzały. Doyrzalego brać na tę potrzebę nie dobrze, ponieważ fkorka iego i nafienie twarde. Gotuy agreft poki nie popękaią fię iagody, co wnet naftąpi; rozgnieć na papkę, zmięfzay z trochą ięczmienney mąki, fufz na piecu, i potym utłucz

na proſzek. Można też ſuſzyć w piecu całkowite iagody na ſitach, albo rzeſiotach po wyięciu chleba.

Maliny. Jedne i drugie po uſuſzeniu, gotuy w wodzie z winem i na ſtoł z grzanką daway, zaprawiwſzy cynamonem i cukrem. Można też z obydwoch tych owocow zrobić ſok dobry do pieczyſtego.

Kardow, korzenia kopru Włoſkiego; Duńſkiey kapuſty (*borecole*) Murciańſkiey kapuſty (*coves murcianus*) nie mogłem na doświadczenie doſtać.

Ze w Holandyi ſuſzą ſpody od karczochow ieſt rzecz pewna. Zapomniałem ich ſadzić w przeſzłym roku, ale mniemam, że te ſpody pierwey trzeba oparzyć i potym czym prędzey na ramach nadpiecowych ſuſzyć. I całe karczochy tym ſpoſobem ſuſzyć ſię dadzą. Kto wie, iak wiele nie znaydzie i obmyśli ſię ieſzcze takowych Artykułow ſuſzyć ſię mogących. Ale tym

czasem dosyć na poprzedzaiących wiadomościach.

Sałata.

Regułą iest iedną zdrowia, aby żadnego pieczystego nie ieść bez sałaty; ponieważ ona wraz z octem rozwalnia żołądek i chyl poprawia. Wiele iest osob tak lubiących sałatę, że rownie iak moi ziomkowie Frankonowie, moi sąsiedzi Szwabowie i ia, iadamy nie sałatę dla pieczeni, ale pieczenią dla sałaty, i dla tego kolki nie wiele znamy. Ale iakże ona musi być smaczna w obozie, a ieszcze smaczanieysza na morzu płynąc do Indyi &c.? Rozdzielmy na części iey opisanie.

1mo. Trzeba oparzyć tylą wody ile sałata może naciągnąć, aby znowu narosła, ostudzić, i zaprawić oliwą, octem i pieprzem.

Siekaną i ſzatkowaną kwaśną kapuſtę, opiekane i kwaśne buraki.

2do. Oparz, odley wodę, oſtudź i zapraw oliwą, octem, ſolą i pieprzem. Siekaną kapuścianą ſałatę, iak prędko świeżo poſiekaſz, nie czekaiąc aż zwiędnieie na ramy włożyſz, a po uſuſzeniu więtką trochę zrobiwſzy, pakuy w ładunki z papieru, przydawſzy trochę pieprzu.

Liście tłuſtoſzu, warzęcha, bobownik, rzeżucha, ſałata, ſzparagi, chmielu dzikiego wierzchołki; korzenie ſelerowe ze środkiem naci, endywia, wierzchołki z brokoli, cykorya mogą być razem zmięſzane i zaprawione.

3. Na wolnym ogniu gotuy dobrze nakrywſzy, z octem i z maſłem, albo też z octem i ſłoniną w koſtki rznięte. Rzniętą ſałatę z białey, zieloney, żołtey i kędzierawey Włoſkiey kapuſty, liście tłuſtoſzu, warzęchę bobownik, rzeżuchę, ſałatę, wierzchołki chmielu dzikiego, endywią, cykoryą

&c. można iedno z drugim w rożney proporcyi mięſzać.

4. Rzodkiew rzniętą w talerzyki i raptem ſuſzoną, a potym na proſzek tłuczoną, namocz w zimney wodzie, aby napęczniała, i zapraw oliwą, octem, ſolą i pieprzem. Dla oſob bezzębych, chcących żołądek pokrzepić, ieſt ta ſałata wyborna. Takowa rzodkiew zachowuie całą ſwą oſtrość, powinna więc w ieſieni być ſuſzona świeżo. Papier na iey paczki powinien być woſkowany, aby żadna wilgoć nie doſzła, ktoraby oſtrość rzodkwi ulotliwą rozwolniła. Naylepiey iednak w butelkach ſię zachowa. Niżey opiſany chrzan może tymże ſpoſobem ſłużyć za ſałatę przeciw ſkorbutowi.

5. Rozmiękcz octem i wodą ſłoną, ſałatę ſuſzoną, przyday trochę ſoli i iedz zaraz, albo też przymięſzay oliwy. Do tego gatunku ſałaty należą: Naſienie rokambułu (*cepa aſcalonica vel ſterilis*) pory, cebula, głąby ło-

pianu, niedoyrzały agreſt, niedoroſłe ſtrączki pieprzu Indyiſkiego, grzyby, niedoyrzałe melony, i dynie i wſzyſtkie gatunki ſoloney podobney ſałaty. Pęcznieią one po większey części tak doſkonale, iak gdyby nigdy ſuſzone nie były. Tym ſpoſobem ſolona cebula ſuſzona, kiedy iey doſtatkiem mieć można, ſtanie ſzczegolniey za wyśmienitą ſałatę na okrętach i w obozie. Rokambuł ieſt wprawdzie delikatnieyſzy, ale też więcey koſztuie.

Lubo ſpoſob ſolenia ieſt powſzechnie znaiomy, nie zawadzi iednak namienić iakim ia ſpoſobem cebulę i rokambuł ſolić zwykłem. Obłup cebulę i pokray ią w poprzek w talerzyki, rokambuł zaś weź z łuſką w całości. Jedno i drugie namocz w ſłoney mocno wodzie, i trzymay w niey cebulę przez 24. godzin, a rokambuł przez 48. godzin. W ten czas dopiero rokambuł obłup, gdy przez wodę ſłoną

łuſka zwolnieie i odſtanie. Jedno i drugie opłocz w czyſtey wodzie, aby ſol po większey części znowu wyſzła. Oparz wrzącym octem cebulę, ktora w cienkie talerzyki była pokraiana, raz, rokambuł zaś wzięty całkiem, trzy razy. Niechay w occie tak dłu-go leżą, aż ocet zacznie ſtygnąć. Na-koniec włoż cebulę i rokambuł w ſtoy, albo w polewany garnek, przy-mięſzay do nich bobkowego liścia, kardamonu, gwoździkow, Angielſkie-go ziela, pieprzu całkiem, eſtragonu, i co ci ſię zdawać będzie. Wley ten-że ſam ocet na nie i zoſtaw. Wkrot-ce ſuſz na ramie nad piecem, a gdy uſchną, ſkrop octem, zapakuy w ła-dunki z papieru i przeſuſz.

Można też i z papki ſporządzić ſa-łatę, zwłaſzcza zrobioney z agreſtu i iabłek, iak wyżey opiſałem. W ciepleyſzych Kraiach można papki, czyli marmelady takowe mieć z pi-gwow i inſzych owocow.

O Korzeniach.

Nauka moia o powſzechnym roślin ſuſzeniu, może będzie tak ſzczęśliwa, że wiele rodzących ſię w naſzym Kraiu ziół i korzeni, zaſtąpią zagraniczne korzenie aromatyczne. Zyczemy ſobie tego ſkutku pożytecznego od dawnego czaſu, i nie od rzeczy ieſt zdanie twierdzące, iż domowe rośliny przyzwoitſze ſą naſzey naturze, a niżeli zagraniczne. A gdy ſprawa o zagranicznych korzeniach aromatycznych nie ieſt udecydowana, ani niemaſz okryślenia w iakiey mierze dla każdego kraiu ſa pożyteczne, opowiem ktore rośliny aromatyczne ſą lepſze do ſuſzenia, aniżeli ſię dotąd o nich w ogolności mniemało. Każdy tu poſtrzeże, co tylko względem moiey umieiętności ograniczoney ieſt nowego, ſpodziewam ſię więc, że oſoby odemnie więcey wiadomości

maiące

maiące doświadczenia moie rozſzerzać będą.

Smarże, od dawnego czaſu znane ſą, lecz ſuſzone na piecu ſtaną ſię daleko ſmacznieyſzemi, od ſuſzonych dawnieyſzym ſpoſobem na powietrzu. Doświadczyłem oprocz tego, że ſię w papierowych paczkach daleko lepiey konſerwuią. Zoſtaw ie na wilgotnym mieyſcu, aż zmiękną trochę, przymięſzay trochę pieprzu w pakowaniu. Nie probowałem ieſzcze odparzyć ſmarże przed pakowaniem.

Bylica, znana ieſt także dawno; lecz widziałem dotąd ſuſzoną w wiązkach tylko. Weź młodą niezupełnie rozkwitłą bylicę, poobryway kończyſte małe liſtki, uſuſz na piecu i zapakuy. Bylica i ſmarze może na ſłońcu uſuſzyłyby ſię dobrze.

Chrzan znaią w Roſſyi od dawnego czaſu ſuſzony. Ja go kraię w poprzek w talerzyki, a czaſem wzdłuż

cienko, w ieſieni i na wioſnę, i nagle ſuſzę. Potym go na proſzek tłukę i przeſiewam przez gęſte ſito. Ten proſzek pakować trzeba w woſkowany papier, aby oſtrość ulotliwa przez doyście wilgoci nie rozwolniła ſię w chrzanie; naylepiey ſię zachowa w butelkach. Goſpodarz może podczas wioſny opatrzyć ſię na całe lato chrzanem; że zaś chrzan nie ma mocy w lecie, a ſuſzony iey nie traci, oſtatni wygodnieyſzy, nawet i ztąd, że naydrobnieyſze korzonki iego zdadzą ſię na ſuſzenie. Jeżeli proſzek z chrzanu chceſz octem zaprawić, namocz go pierwey w zimney wodzie, żeby naroſł, a moc iego zaraz odnowi ſię.

Kuczmorka (*Siſer album*) znana ieſt także, rownie z nią obeyść ſię należy, z tą odmianą, że ią oparzyć pierwey trzeba wodą dla łatwieyſzego ſkorki zdięcia. Zapakuy ią w proſty niewoſkowany papier. Ten korzeń

trudny ieſt do rozmnożenia, ponieważ naſienie iego tak ciężko wſchodzi, że część weydzie iednego, a część drugiego dopiero roku. O czym w moim właſnym ogrodzie przekonałem ſię.

Biedrzeniec, kopr, eſtragon, bazylika, liście z pietruſzki i ſelerow, borak, zawſze bywały ſuſzone. Spoſob ſuſzenia ich opiſałem przy iarzynach.

O cebuli ieſt powſzechnie wiadomo, że do zaprawy naywiękſzey liczby potraw zażywana bywa. Jey niedoſtatek na wioſnę czyni kucharzom przykrość poki ſzczypioru nie maſz. W podroży więkſza z nią niewygoda, gdyż w zimie marznie ona, a na wioſnę wyſycha. Pokraiana cebula wzdłuż w kilka dni nie uſchnie; przeciwnie zaś prędzey od każdey inney iarzyny wyſchnie pokraiana w poprzek w talerzyki. Maiąc ią ſuſzyć trzeba wziąć nie zwiędłę i nagle ſuſzyć.

Podobnie ſzalotty, pory, ſzczypior. Szczypior powinien bydź drobno kra-

iany i raptem ſuſzony. Gdy ſłońce naymocniey grzeie, tych ogrodowin za pomocą iego ciepła możeſz ſobie przyſpoſobić obficie W pakowaniu poſtąp iak wyżey przy innych iarzynach namieniłem. Rownie i z rutą obeydzieſz ſię, ktorą niektorzy iedzą z chlebem i maſłem.

Bulwy. Suſzenie ich przy iarzynach opiſałem, tu ich tylko dla korzennego ſmaku wſpominam.

Wierzchołki zielone od ſzparagow w poł wyroſłych iak ſuſzyć, opowiedziałem wyżey przy ſzparagach. Tu tylko powtarzam, iż na zaprawę potraw zdadzą ſię.

Niedoyrzałe ſtrączki pieprzu Indyiſkiego, pokray w poprzek w tałerzyki i ſuſz nagle na piecu. Może z nich bydź zaprawa potraw.

Rokambuł albo czoſnek z naſieniem, ieſt daleko od ordynaryinego przyiemnieyſzy. Rownie iak ieſt prezer-

watywą podczas panuiących zaraźliwych chorob, osobliwie w obozie, a ieszcze bardziey na morzu, tak też iest zdrowy przydany do mięsiwa niestrawnego sprawuiącego wiatry albo rznięcie. Naprzykład pieczyste baranie, gęsie i kacze.

Pokray rokambuł w poprzek w talerzyki, ususz nagle i stłucz na proszek. Można ten proszek w szkle na stoł dawać, aby iak sol i pieprz był do gustu każdego na pogotowiu.

Mogę na tym mieyscu przypomnieć: macierzankę, skorki cytrynowe, iałowiec, bzowy kwiat, na proszek utłuczone, i co kto odemnie więcey zna.

Namienić ieszcze muszę, że zamiast odwilżenia suszonych roślin, odstawuiąc takowe do piwnicy, można one skropić wodą, w tę miarę aby łatwiey ciasno pakować się dały, byleby po upakowaniu znowu przesuszyły się paczki dobrze.

* * *

O ſuſzeniu rożney karmiącey zieleniny, niektorey zdatney do iedzenia odchodzącey między plewidłem; także o zieleninie ogrodowey w lecie iako mniey potrzebna wyrzucaney; i naci od korzonkow odcinaney i podleyſzych liści bydłu i ptaſtwu na paſzę dawanych, o tym wſzyſtkim tyle tylko powiem, że mogąc każdego roku dla ubogich przydać ſię, nie należy ciepła po upieczeniu chleba w piecu zoſtaiącego tracić daremnie, lecz chleb wyiąwſzy napełnić zaraz piec takową zieleniną. Można ią też zacząć ſuſzyć na ſłońcu a ſkończyć w piecu. Ze takowa zielenina dobra ieſt w zimie dla bydła, wie każdy, ale nie każdemu znaioma ieſt zdatność iey na pokarm tuczący ptaſtwo gdy oparzy ſię i poſypie trochą mąki. Co ſię takowey ziele-

niny uzbiera w poźney ieſieni, można natłoczyć w naczynie i wſtawić w świeżą wodę na wierzch, aby zielenina nie zagrzała ſię i nie fermentowała. Tym ſpoſobem można wiele zboża oſzczędzić.

Koniec Części pierwſzey.



500
40

7200
1200

24100
7200

31200
150
48

1200
600

7200